Академија струковних студија Београд
Одсек Висока хотелијерска школа

Предмет: Посластичарство са пекарством 1

Теста у посластичарству и пекарству

Др Слободан Чавић

- **Теста представљају основу за добијање бројних посластичарских и пекарских производа.**

- **Постоји пуно врста теста која имају широку примену у посластичарству и пекарству.**

- **Основне врсте теста се у пекарству користе за израду производа као што су хлеб, кифле, кајзерице, лепиње, као и друге врсте пецива.**

- **Обогаћена теста се више користе у посластичарству за израду производа попут штрудли, крофни, бриоша, тартова, као и бројних других врста колача од теста.**

Теста у посластичарству и пекарству

- **Линзер тесто**
  - **Слатко линзер тесто**
  - **Слано линзер тесто**
  - **Линзер тесто са квасцем (Презбургер)**
  - **Линзер тесто са додацима**
  - **Линзер тесто за шприцање**
- **Кисело тесто**
  - **Основно кисело тесто**
  - **Обогаћено кисело тесто**
- **Вучено (водено) тесто**
  - **Основно вучено тесто**
  - **Обогаћено вучено тесто**

- **Кромпир тесто**
- **Тесто за резанце**
- **Лиснато тесто**
  - **Немачко лиснато тесто**
  - **Француско лиснато тесто**
  - **Холандско лиснато тесто**
  - **Енглеско лиснато тесто**
  - **Шкодско лиснато тесто**
- **Лиснато – кисело тесто (Данско пециво)**
- **Ливено тесто (маса за палачинке)**
- **Принцес маса (Бран тајг)**

- **Теста са прашком за пециво**
- **Теста за хлебове**
- **Интегрална теста**
- **Теста са различитим додацима**

Линзер тесто

- Линзер тесто има велику примену у посластичарству и пекарству
- Главне карактеристике теста су трошност, шупљикавост и топљивост
- Тесто се састоји од једног дела шећера, два дела масноће и три дела брашна
- Постоје више врста линзер теста:

- Слатко, слано, презбургер, линзер тесто са додацима, линзер тесто за шприцање

- **Слатко линзер тесто**
- **Потребне намирнице:**
- **1 кг брашна Т 400 меко**
- **500 г бутера (маргарина, домаће свињске масти)**
- **250 г шећера у праху**
- **4 жуманца**
- **1 јаје**
- **10 г ванил шећера**
- **Зеста лимуна**
- **Начин рада:**
- **На чистој радној површини просејати брашно, направити удубљење па додати омекшану масноћу и све остале намирнице.**

- **Кратким и енергичним покретима умесити уједначено и компактно тесто. Тесто увити у фолију и оставити на хладном да тесто одмори.**
- **Одморено и охлађено тесто се може користити за следеће производе:**
- **- Пита са јабукама (Мирбер пита)**
- **- Пита са вишњама**
- **- Пита са трешњама**
- **- Воћне корпице**
- **- Воћне тарталете**

- **Линзер тесто са квасцем (Презбургер)**
- **Потребне намирнице:**
- **1 кг брашна**
- **350 г бутера**
- **100 г шећера у праху**
- **4 жуманца**
- **1 јаје**
- **Прстохват соли**
- **30 г свежег квасца**
- **2 дл воде или млека**
- **10 г ванил шећера**

- **Начин рада:**
- **Припремити потквас од квасца, шећера, млаког млека и мало брашна. Ставити да ферментише на топлом.**
- **На чистој радној површини просејати брашно, направити удубљење па додати омекшану маснођу, припремљен потквас и све остале намирнице.**
- **Кратким и енергичним покретима умесити уједначено и компактно тесто. Тесто увити у фолију и оставити на хладном да тесто одмори.**

- **Одморено и охлађено тесто се може користити за следеће производе:**
- **- Презбургер кифлице са орасима**
- **- Презбургер кифлице са маком**
- **- Штрудлице (пајгле) са орасима**
- **- Штрудлице (пајгле) са маком**
- **- Штрудлице (пајгле) са џемом**

- **Слано линзер тесто**
- **Потребне намирнице:**
- **1 кг брашна**
- **400 г бутера**
- **30 г свежег квасца**
- **4 жуманца**
- **1 јаје**
- **20 г соли**
- **1,5 дл топле неутралне павлаке или млека**
- **Начин рада:**
- **Припремити потквас од квасца, шећера, млаког млека и мало брашна. Ставити да ферментише на топлом.**

- На чистој радној површини просејати брашно, направити удубљење па додати омекшану маснођу, припремљен потквас и све остале намирнице.
- Кратким и енергичним покретима умесити уједначено и компактно тесто. Тесто увити у фолију и оставити на хладном да тесто одмори.
- Одморено и охлађено тесто се може користити за следеће производе:
- - Жу жу коцке
- - Штанглице са кимом, сусамом, пармезаном, паприком, зачинским биљем

simplufeminin.com

Кисело тесто

- Основни састојци киселог теста су брашно, квасац, со, шећер и вода.
- Квасац (лат. Сахаромицесцеревизије) може бити свеж у облику коцке или у праху.
- У зависности од састава и врсте, тесту се могу додати додатни састојци као што су суво грожђе, зеста лимуна, бутер, млеко, јаја и др.
- Тесто се може припремати по:
- Индиректној методи
- Директној методи
- Солно квасно тесто

- **Лагано кисело тесто**
- **Потребне намирнице:**
- **1 кг брашна**
- **60 г квасца**
- **150 г шећера**
- **150 г масноће**
- **4 жуманца**
- **10 г соли**
- **Зеста лимуна**
- **Око 0,5 л млека или воде**

- **Квалитетно кисело тесто**
- **Потребне намирнице:**
- **1 кг брашна**
- **80 г квасца**
- **250 г шећера**
- **350 г масноће**
- **5 јаја**
- **10 г соли**
- **Зеста лимуна**
- **0,5 л млека или воде**

- Тешко кисело тесто
- Потребне намирнице:
- 1 кг брашна
- 100 г квасца
- 150 г шећера
- 500 г масноће
- 600 г сувог грожђа
- 150 г слатких бадема
- 12 г соли
- Зеста лимуна
- Око 0,5 л млека или воде

- **Начин рада:**
- **Припремити потквас од квасца, шећера, млаког млека и мало брашна. Ставити да ферментише на топлом.**
- **На чистој радној површини просејати брашно, направити удубљење па додати омекшану маснођу, припремљен потквас и све остале намирнице.**
- **Кратким и енергичним покретима умесити уједначено и компактно тесто. Тесто увити у фолију и оставити на топлом месту да тесто ферментише. Тесто премесити два пута.**

- **Индиректна метода мешења теста подразумева да се прво припреми потквас а затим се поступно меси тесто.**
- **Директна метода мешења теста подразумева да се квасац раствори а потом одмах меси тесто.**
- **Солно квасно мешење теста подразумева да се прво припреми емулзија од квасца, воде и соли. Емулзија се чува на хладном месту до 24 сата а потом се меси тесто.**

- **Одморено и ферментисано тесто се може користити за следеће производе:**
- **Штрудла са орасима**
- **Штрудла са маком**
- **Штрудла са рогачем**
- **Бриоши**
- **Кајзерице**
- **Крофне**
- **Куглоф**
- **Млечно пециво**

recept varázs

Вучено (водено) тесто

- Вучено водено тесто се обликује у јуфке, а које се потом тегле, спомињу се први пут око 1500. год. Историчари хране записали су да је прва јуфка направљена у Истанбулу у Турској.
- Тесто се може припремати ручно и машински
- Квалитет теста зависи од квалитета брашна, али и од стручности произвођача.
- Потребне намирнице:
- 1 кг брашна
- 1 дл уља
- 15 г соли
- Сок од лимуна
- млака вода по потреби
- 1 јаје

- На чистој радној површини просејати брашно, направити удубљење па додати све остале намирнице и замесити компактно тесто средње чврстине.
- Тесто поделити на јуфке, премазати са уљем и оставити да одмори, а потом развлачити тесто на столу који је прекривен са белим сторњаком.
- Развучено тесто треба да буде танко, уједначено развучено и лепо обликовано.
- Овако развијено тесто се може користити за следеће производе:
- Савијаче са слатким надевима
- Савијаче са сланим надевима
- Бурек
- Сува пита
- Баклава

Лиснато тесто (Бутер тајг)

- Лиснато тесто је најсложеније за израду од свих основних врста теста.
- Лиснато тесто се припрема у хладним просторијама.
- Може се припремати од следећих врста масноћа:

- Маргарина
- Бутера
- Сала
- Индустријске лупане масти

- **Лиснато тесто се према начину израде дели на следеће врсте:**

- **Немачко лиснато тесто (масноћа је у тесту и преклапа се)**
- **Француско лиснато тесто (тесто је у масноћи и преклапа се)**
- **Холандско лиснато тесто (све намирнице су сједињене и преклапа се)**
- **Енглеско лиснато тесто**
- **Шкодско лиснато тесто**
- **Правилно преклапано лиснато тесто треба да има 144 листа на попречном пресеку.**

- Немачко лиснато тесто
- Потребне намирнице:
- 1 кг брашна
- 1 кг бутера
- 15-20 г соли
- сок од пола лимуна или 20 мл алкохолног сирћета
- хладна вода по потреби
- Начин припреме:
- Просејати брашно на радној површини, а затим од веће количине брашна, 100 г бутера, сока од лимуна, соли и воде замесити тесто средње чврстине.
- Тесто засећи на пар места, а потом увити у фолију и оставити да одмори.

- Разрадити 900 г бутера са мањом количином брашна, а потом формирати масноћу у блок.
- У вити у фолију и оставити да одмори.
- Тесто развити у облику цвета, поставити масноћу на средину теста, а затим увити масноћу у тесто.
- Развити тесто у облику правоугаоника, димензија 30 * 60 или 20 * 70, а потом преклапати тесто:
- - једноструко (симпло преклоп) тројка
- - двоструко (дупли преклоп) четворка
- - једноструко (симпло преклоп) тројка
- - двоструко (дупли преклоп) четворка
- Са одмором између сваког преклапања од 30 мин. на хладном месту.

- Тесто се може развијати и преклапати ручно или машински (уз помоћ ламинатора)
- Овако развијено тесто се може користити за следеће производе:
- Тиролске штрудле (са јабукама, са вишњама, са трешњама, са слатким сиром)
- Кремпита
- Шампита
- Шам ролне
- Воловани
- Бушеи
- Паштете (са сиром, са месом)
- Рол виршле
- Mille foglie

TravelATaste.com

Принцес маса (Бран тајг)

- Потребне намирнице:
- 1 дл воде
- 1 дл уља
- Прстохват соли
- 100 г брашна
- 3 – 4 јаја
- Начин рада:
- У чисту шерпу ставити воду, уље и со и пустити да прокључа. Затим додати брашно и запарити тесто. Тесто прохладити а затим додати једно по једно јаје док не добијемо компактну масу.
- Масу ставити у дресир џак са равном или звездастом штереном и на припремљеном плеху обликовати производе. Пећи на Т 200 Ц.

- **Од принцес масе можемо обликовати следеће производе:**
- **Принцес крофне**
- **Еклере**
- **Профитероле**
- **Париз Брест**
- **Кроканбуш**
- **Сент Оноре**

Saint Honoré

Маса за палачинке (Ливено тесто)

- Потребне намирнице:
- 5 јаја
- 6-8 дл млека
- 400 г брашна
- 3 г соли
- 1 дл уља за пржење
- Начин припреме:
- У чисто казанче ставити разбијена јаја, додати половину млека, со а потом сјединити масу. Маси постепено додавати брашно и преостали део млека. Маса за палачинке треба да буде глатка и компактна. Масу процедити кроз цедиљку, а потом пећи у загрејаном тигању.

- **Према начину припреме палачинке се деле на:**

- **Једноставне *(са џемом, са орасима, са бадемима, са лешником, са чоколадом...)***
- **Гратиниране *(са орасима, са маком)***
- **Палачинке у шатоу *(вински шато, ванил шато, лешник шато)***
- **Специјалне врсте палачинки *(Шумадијске, поховане)***
- **Фламбиране *(Креп Сузет)***

Тесто за резанце

- Потребне намирнице:
- 1 кг брашна
- 6 жуманаца
- 15 г соли
- Мало воде
- Начин рада:
- На чистој радној површини просејати брашно, направити удубљење, додати жуманца, со и воду а затим замесити чвршће тесто. Тесто поделити на јуфке, а потом их прекрити фолијом и оставити да одмори. Тесто развити, оставити да се просуши а потом сећи на уже или шире резанце. Могу се сећи ручно или машински. Исечене резанце оставити да се осуше до кувања.

- **Од теста за резанце могу се обликовати следећи производи:**
- **Резанци са орасима**
- **Резанци са маком**
- **Ташке са мармеладом**